FÉRET

ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1813

DOSSIER DE PRESSE

CARACTÉRISTIQUES

Livre relié
12 x 18 cm
160 pages
14,50 euros

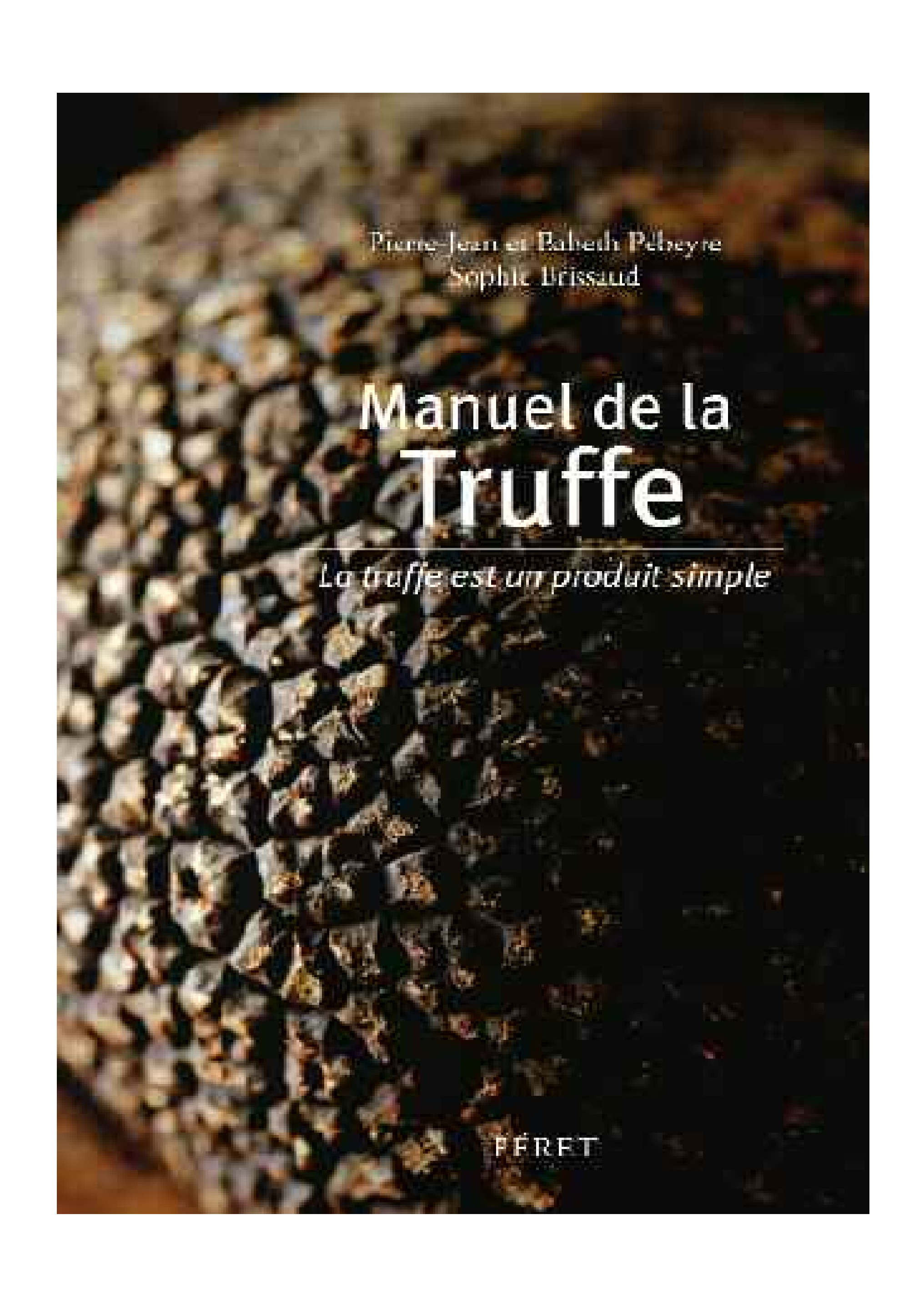
DIFFUSION
& DISTRIBUTION

Cap Diffusion

CONTACT

Éditions Féret
24 allées de Tourny
33000 Bordeaux

Tél : 05 56 13 79 95
Fax : 05 56 13 79 96
presse@feret.com



La Truffe est un produit simple

Manuel de la Truffe

Les auteurs

Sophie Brissaud, écrivain-journaliste spécialisée dans la cuisine et les vins, Sophie Brissaud est aussi photographe (reportage et cuisine), styliste et auteur de films documentaires. Les cuisines des cinq continents la fascinent, tant dans leur histoire que dans leur actualité.

Depuis 2005, sur son blog Chez Ptipois, elle relate ses voyages et ses découvertes, et commente librement l'actualité gastronomique.

Pierre-Jean Pébeyre dirige la plus ancienne maison familiale spécialisée dans la vente de truffes. Située à Cahors de notoriété internationale, elle livre les plus grands restaurants avec lesquels elle entretient une relation privilégiée.

Babeth Pébeyre, épouse de Pierre-Jean, a réalisé les recettes de l'ouvrage.





Manuel de la Truffe

Le livre

La truffe est rare et précieuse, mais elle n'est pas un mythe. À mesure qu'elle se raréfie, elle semble appartenir de plus en plus à un monde fabuleux dans les esprits de nos contemporains. Ils en viennent à ne plus oser y toucher, à ne pas savoir comment l'aborder.

L'objectif de ce livre est de donner au consommateur non averti toutes les clés permettant de comprendre et cuisiner la truffe.

Ce livre est rédigé sous forme de questions factuelles et simples que peuvent se poser des utilisateurs de base. Ces réponses existent, mais elles sont éparpillées et difficiles d'accès.

Pierre-Jean Pébeyre les réunit en un volume pratique, véritable manuel d'utilisation de la truffe.



Manuel de la Truffe

La 4e de couverture

Pour votre plus grand plaisir de gastronome, trois passionnés se sont associés pour nous présenter la "truffe" dans son plus simple appareil.

Ils nous la dévoilent sans folklore, ni mythologie : il s'agit de la truffe et seulement de la truffe. Comment la trouver, la préparer, la cuisiner, en un mot l'essentiel !





Car la truffe, c'est une foule d'interrogations :

_ des questions générales (qu'est-ce que la truffe, combien d'espèces de truffe...) ;
_ des questions pratiques (achat, précautions, utilisations, préparations...) ;
_ des idées reçues, puisque la truffe, c'est beaucoup de fantasmes et de conceptions fausses.

Le Manuel de la Truffe, c'est une foule de réponses, concrètes et pragmatiques.

Et comme la truffe est un immense plaisir gustatif, tout doit se terminer à table, avec seize recettes simples et claires.

Que la fête commence !

F É R E T
ÉDITEUR GOURMAND DEPUIS 1813

MANUEL DE LA TRUFFE

La Table des Matières

Avant-propos . . . . p. 7

QUESTIONS GÉNÉRALES . . . . p. 9
1- Qu'est ce qu'une truffe ? . . . . p. 12
2- Quelles sont les différentes espèces de truffe ?
3- Quelle est le cycle de vie d'une truffe ? . . . . p. 24
4- Dans quel milieu naturel trouve-t-on la truffe ? . . . . p. 25
5- Dans quelles régions récolte-t-on la truffe ?. . . . . p. 25
6- Comment trouve t-on la truffe ? . . . . p. 28
7- Comment sont organisés les marchés aux truffes ? . . . . p. 31
8- Existe-t-il des terroirs à truffe ? . . . . p. 34
9- Pourquoi n'y a-t-il pas d'appellation d'origine contrôlée pour la truffe ? p. 37
10- Quel est le parcours de transformation d'une truffe avant d'arriver sur une assiette ? . . . . p. 38
11- Pourquoi la truffe est-elle si rare ? . . . . p. 41
12- Pourquoi la truffe est-elle en train de disparaître ? . . p. 41
13- Comment remédier à la raréfaction de la truffe ? . . . p. 44
14- Peut-on cultiver la truffe ? . . . . p. 44
15- Qu'est ce que le mycélium ? . . . . p. 46
16- Qu'est ce qui fait qu'un mycélium produit une truffe ?p. 47
17- Qu'est-ce qu'une mycorhize ? . . . . p. 47
18- Qu'est ce qu'un arbre mycorhizé ? . . . . p. 49
19- Quel est le rendement d'un arbre mycorhizé ? . . . . . p. 49
20- Pourquoi le Périgord a-t-il imposé son nom à la truffe *Tuber melanosporum* ? . . . . p. 50
21- Pourquoi les cuisines de la truffe ne coïncident-t-elles pas toujours avec les régions de la truffe ? . . . . p. 51
22- Quelle est la place de la truffe dans l'histoire de la cuisine française ? . . . . p. 52

QUESTIONS PRATIQUES . . . . p. 57
23- Faut-il acheter la truffe en conserve ou fraîche ?
(tableau des bons usages de la truffe) . . . . p. 57
24- Quelles sont les différentes manières de conserver la truffe ? . . . . p. 59

QUESTIONS SUR LA TRUFFE FRAÎCHE . . . . p. 68
25- Comment choisir une truffe fraiche ? . . . . p. 68
26- Quel est le meilleur moyen d'acheter de la truffe fraîche hors de ses régions

MANUEL DE LA TRUFFE

de production ? . . . . p. 70
27- Qu'est ce que le canifage ?. . . . . p. 70
28- Comment nettoyer les truffes ? . . . . p. 72
29- Comment utiliser une truffe fraiche ? . . . . p. 72
30- Comment conserver une truffe fraiche ? . . . . p. 73

QUESTIONS SUR LA TRUFFE EN CONSERVE
31- Quelles sont les caractéristiques d'une truffe en conserve ?p. 74
32- Quelles sont les différentes qualités de truffe en conserve ?p. 75
33- Comment obtient-on le jus de truffe ? . . . . p. 80
34- Comment utiliser la truffe en conserve ?. . . . . p. 80
35- Pourquoi faut-il toujours utiliser des truffes en conserve pour une conserve de foie gras ? . . . . p. 81
36- Qu'est-ce que l'huile arôme truffe ? . . . . p. 82

QUESTIONS SUR LA TRUFFE EN GÉNÉRAL . . . . p. 83
37- Comment doit-on cuire la truffe ? . . . . p. 83
38- Quelle quantité de truffe utiliser ? . . . . p. 84
39- Faut-il la couper ou l'écraser ?. . . . . p. 85
40- Faut-il utiliser des morceaux de truffes plutôt que des truffes entières ? p. 86
41- Comment truffe-t-on une volaille ?. . . . . p. 86
42- Quelle truffe utiliser dans une terrine ?. . . . . p. 88
43- Avec quoi marier la truffe ?. . . . . p. 88
44- De quels produits faut-il se méfier en association avec la truffe ?p. 89
45- Comment inventer des recettes à base de truffe sans se tromper ? p. 91
46- Peut-on préparer des desserts avec la truffe ? (et surtout, doit-on les faire ?) . . . . p. 91
47- Qu'en est-il de l'ail et de la truffe ? . . . . p. 92
48- Puis-je faire une huile à la truffe, et comment ? . . . . p. 93
49- Comment se servir de l'huile arôme truffe ? . . . . p. 94
50- Comment faire (facilement et rapidement) une sauce Périgueux ? . . . p. 94
51- Quels vins avec la truffe ? . . . . p. 95

IDÉES REÇUES SUR LA TRUFFE . . . . p. 99
52- La truffe est un produit de luxe. . . . . p. 99
53- La truffe est un produit sophistiqué pour des recettes compliquées. . p. 100
54- La truffe est chère parce qu'elle est bonne. . . . . p. 100



DOSSIER DE PRESSE

MANUEL DE LA TRUFFE

55- Toutes les espèces de truffe sont bonnes. p. 100
56- La truffe est un produit en pleine expansion. . . . . p. 102
57- Il est maintenant possible de cultiver la truffe. . . . . p. 102
58- Si l'on parvenait à en maîtriser la culture, la truffe se banaliserait . . . . . p. 103
59- Les marchés à la truffe sont des marchés fermés. . . . . p. 104
60- La truffe est une maladie de l'arbre . . . . p. 104
6- Le gel a un effet bénéfique sur le mûrissement de la truffe . . . . . p. 106
62- Il faut attendre les pluies du 15 août pour savoir si l'on aura des truffesp. 106
63- Une zone de terre sans herbe (brûlé) indique la présence de truffes . p. 107
64- Pour la truffe, il existe des terroirs meilleurs que d'autres. . . . . . p. 109
65- Les truffes doivent être trouvées par des cochons. . . . . p. 109
66- La truffe du Périgord est récoltée dans le Périgord. . . . . p. 109
67- Le terfès est une truffe. . . . . p. 109
68- Il y a des truffes en Scandinavie . . . . p. 110
69- La présence de vers blancs dans la truffe indique la pourriture . . . . p. 111
70- Une grosse truffe est meilleure qu'une petite. . . . . p. 111
71- La truffe en conserve ne vaut rien. . . . . p. 112
72- L'huile de truffe provient des truffes.. p. 113
73- Il est possible, chez soi, de conserver les truffes dans l'huile. . . . . p. 113
74- Avec la truffe, l'huile d'olive s'impose.. . . . . p. 113
75- Le foie gras truffé est une hérésie. . . . . p. 114
76- La truffe ne supporte pas la cuisson. . . . . p. 115
77- Pour faire une omelette aromatisée à la truffe, il faut conserver des πœufs avec des truffes dans un récipient fermé . . . . p. 116
78- La truffe est un aphrodisiaque. . . . . p. 117





Manuel de la Truffe

RECETTES . . . . p. 121
Coulommiers truffé. . . . . p. 123
Sauce à la truffe. . . . . p. 125
Potage à la truffe . . . . p. 127
Brouillade à la truffe . . . . p. 129
Omelette à la truffe. . . . . p. 130
Risotto à la truffe . . . . p. 133
Poisson blanc à la truffe en papillote . . . . p. 135
Tastou . . . . p. 137
Foie gras truffé . . . . p. 139
Beurre truffé . . . . p. 141
Purée à la truffe. . . . . p. 143
Pâtes à la truffe . . . . p. 145
Tournedos Rossini. . . . . p. 147
Noix de saint-jacques aux truffes. . . . . p. 149
Farce et crépinettes à la truffe . . . . p. 151
Salade à la truffe . . . . p. 153

